Cuisinart®

LIVRET D'UTILISATION

Cafetière expresso programmable | EM-200C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et nous fabriquons des produits de consommation avec un souci constant de votre sécurité. De plus, nous vous demandons d'être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et de suivre les consignes de sécurité suivantes.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque.
3. Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique seulement.
4. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que les usages domestiques auxquels il est destiné.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
6. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
7. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
8. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
9. Pour débrancher l'appareil, mettez-le hors tension (OFF), puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise murale.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou s'entremêler.
12. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures.
13. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
14. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
17. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de bris ou de dommages. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1 800 472-7606.
18. Pour tout besoin d'entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1 800 472-7606.
19. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
20. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service Cuisinart autorisé le plus près de chez vous où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.
21. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir.
3. Vérifiez que le porte-filtre est bien posé quand vous utilisez l'appareil.
4. Ne retirez jamais le porte-filtre en cours de percolation puisque l'appareil est alors sous pression.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans la prise murale et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique s'il le faut, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. De plus, elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE IMPORTANTES

1. Ouvrez la boîte.
2. Retirez le morceau de carton ondulé du dessus.
3. Sortez l'appareil de la boîte.
4. Retirez les trois paniers filtres, le presse-mouture/mesure et le porte-filtre du morceau de mousse sur le côté.
5. Retirez le pichet à mousser au milieu de la cafetière, puis retirer le morceau de mousse de la cafetière

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de retourner votre cafetière. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions Importantes 2
Instructions de déballage. 3
En quête du parfait expresso. 3
Caractéristiques et avantages, et diagramme 4
Préparer la cafetière expresso avant l'utilisation 5
Programmer la cafetière expresso 5
Comment préparer un bon expresso 6
Comment faire mousser le lait 7
Comment utiliser la fonction « eau chaude » 8
Nettoyage et entretien 8
Recettes 10
Garantie 18

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté une cafetière expresso de Cuisinart[MD]! Dans quelques minutes, vous pourrez déguster dans votre maison, un expresso riche et savoureux comme on en fait dans les meilleurs bistros. Prenez quelques minutes pour découvrir les caractéristiques de votre nouvelle cafetière expresso, telle que l'option « expresso double », et tout ce qu'il faut savoir pour préparer de savoureux expressos, cappuccinos et cafés au lait!

Meilleur café, meilleure crème!

Spécialliste de l'infusion de café, Cuisinart utilise un filtre à double paroi pour produire un pression extraforte. Cette pression plus élevée a pour effet de laisser de l'eau excédentaire dans la mouture de café à la suite de l'extraction, ce qui contribue à un meilleur café et à une meilleure crème!

EN QUÊTE DU PARFAIT EXPRESSO

Il est généralement reconnu qu'un bon expresso est le résultat des quatre facteurs suivants :

Élément 1: L'eau

Lorsque vous faites un expresso, l'eau doit percoler au travers du café à la bonne vitesse. Il y a deux facteurs à considérer : le niveau de compression du café dans le filtre et le degré de mouture du café. Si la percolation est trop lente, il y a surextraction des arômes de café, ce qui donne un café très foncé et amer présentant une crème tachetée et inégale à la surface. Si la percolation est trop rapide, il y a sous-extraction des arômes, ce qui donne un café dilué et fade présentant une crème claire et mince à la surface. (La « crème du café », c'est la mousse crémeuse de couleur noisette à la surface du café expresso. La formation de cette crème est une caractéristique d'un expresso réussi.)

Élément 2 : Le café

Quoique la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir une tasse de café digne d'un café-bar, vous devez utiliser des grains de café de la même qualité. Si vous choisissez de moudre vous-même vos grains de café, achetez des grains entiers et frais, en une quantité suffisante pour deux semaines seulement, pour en conserver la fraîcheur. Une fois que les grains ont été cassés, ils perdent rapidement leur arôme. S'il n'est pas pratique d'acheter vos grains en petite quantité, nous vous conseillons de séparer la quantité dans des récipients hermétiques que vous garderez dans un endroit frais et sec. Après un mois, les arômes se détériorent. Il ne faut pas réfrigérer ou congeler les grains de café.

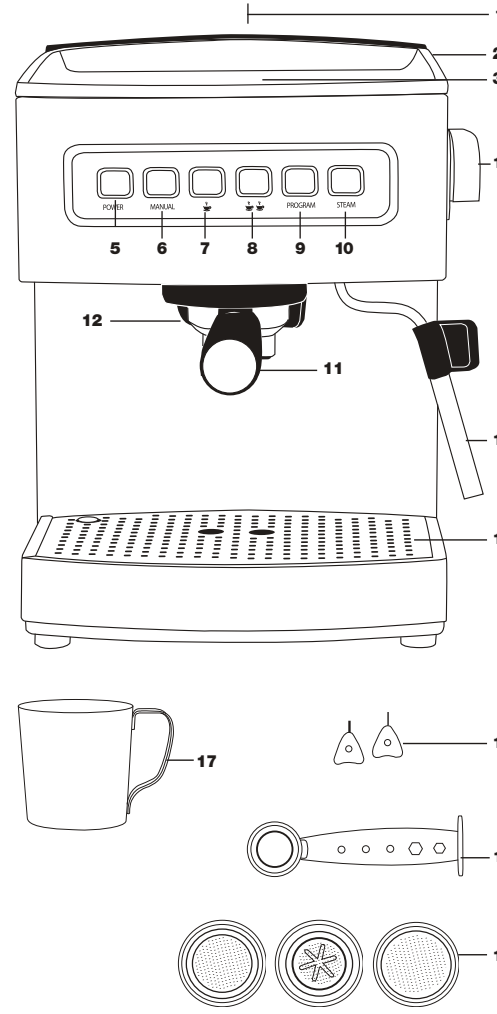
Élément 3 : La mouture

La mouture est un élément essentiel pour une extraction appropriée des arômes. Si vous utilisez du café prémoulu, prenez soin d'acheter une mouture spécialement conçue pour les cafetières expresso. Si la mouture est trop fine, l'eau percolera au travers trop lentement; il en résultera une surextraction

(suite à la page 6)

CARACTÉRISQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle du réservoir d'eau**
2. **Réservoir de 2 L (69 onces) amovible**
3. **Chauffe-tasses**
   Sert à réchauffer les tasses à expresso.
4. **Pompe de 15 bars (non montrée)**
5. **Interrupteur d'alimentation électrique**
   Sert à mettre l'appareil sous tension et hors tension. Il s'allume quand on l'abaisse.
6. **Bouton « manuel »**
   Sert à infuser de l'expresso sans interruption.
7. **Bouton 1 tasse**
   Sert à infuser un expresso simple, soit 1,5 once.
8. **Boutons 2 tasses**
   Sert à infuser un expresso double, soit 3 onces
9. **Bouton de programmation**
   Sert à régler le nombre d'onces voulu.
10. **Bouton vapeur**
    Est utilisé au cours de la préparation du cappuccino et du café au lait. Clignote jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.
11. **Porte-filtre**
    Accepte la mouture ou les dosettes. Il est verrouillable et déverrouillable, ce qui facilite le nettoyage.
12. **Tête de percolation**
    Reçoit facilement le porte-filtre.
13. **Bouton de commande « vapeur/eau chaude »**
    Sert à déclencher la fonction « vapeur » ou « eau chaude ».
14. **Buse vapeur commerciale**
    Sert à faire chauffer le lait à la vapeur qui entre dans la préparation du cappuccino ou du café au lait.
15. **Cuvette ramasse-gouttes amovible**
    Cuvette amovible avec sa grille.
16. **Aiguilles de nettoyage**
    Servent à nettoyer les résidus de lait qui peuvent obstruer la buse vapeur ou les particules de mouture qui obstruent le panier filtre.
17. **Pichet à mousser en acier inoxydable**
    Est utilisé pour chauffer le lait à la vapeur destiné au cappuccino ou au café au lait.
18. **Presse-mouture avec mesure**
    Une mesure à une extrémité pour mesurer la mouture; le presse-mouture à l'autre extrémité pour comprimer la mouture dans le panier filtre avant l'infusion.
19. **Paniers filtres**
    Trois paniers pour les trois fonctions : une tasse pour un expresso simple, deux tasses pour un expresso double et dosette pour les dosettes.



des arômes et une crème tachetée et inégale. Si la mouture est trop grosse, l'eau percolera au travers trop rapidement; il en résultera une sous-extraction des arômes et une crème mince à la surface.

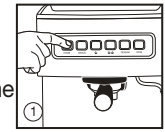
Élément 4 : La compression de la mouture
Quand on utilise la mouture au lieu des dosettes, la compression de la mouture est une étape très importante du processus de préparation du café. Utilisez la mesure fournie pour remplir le panier filtre, puis comprimez la mouture en appuyant légèrement dessus avec le presse-mouture (l'extrémité plate de la mesure). Ajoutez du café et comprimez-le de nouveau au besoin. Évitez de trop remplir le porte-filtre. La mouture doit être comprimée avec une pression moyenne. Si elle n'est pas suffisamment comprimée, l'eau percolera trop rapidement et les arômes ne seront pas pleinement extraits, **MAIS si elle est trop fermement comprimée, l'eau percolera trop lentement et les arômes seront surextraits.**

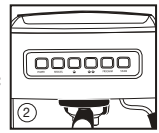
PRÉPARER LA CAFETIÈRE EXPRESSO

1. Mettez la cafetière sur le comptoir (ou sur une autre surface) sec et stable où vous l'utiliserez.

IMPORTANT : Avant d'utiliser la cafetière pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée depuis un certain temps, il est IMPORTANT de la rincer comme suit :

2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation une fois pour mettre la cafetière sous tension (1). Le voyant de l'interrupteur s'allume : cela indique que la cafetière est sous tension (2). Les boutons « manuel », ☕ et ☕☕ clignotent pendant que la cafetière réchauffe.

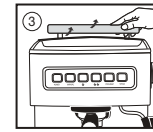


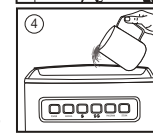


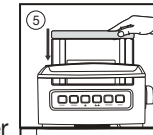
REMARQUE : Avant de mettre la cafetière sous tension, vérifiez que le bouton de commande « vapeur/eau chaude » est à la position **O** (OFF).

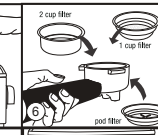
S'il ne l'est pas, les boutons « manuel » et « vapeur » clignotent.

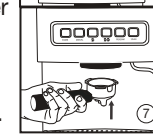
3. Vérifiez que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille sont en place.
4. Soulevez le couvercle du réservoir sur le dessus de l'appareil (3) et remplissez le réservoir d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée (4) ou encore, retirez le réservoir, remplissez-le d'eau, reposez-le et fermez le couvercle (5).
5. Mettez un panier filtre (1 tasse, 2 tasses ou dosette) dans le porte-filtre (6). Posez le porte-filtre dans la tête de percolation (7) (8).
6. Mettez un récipient suffisamment grand sous les deux becs verseurs (9).
7. Appuyez sur le bouton « manuel » (10) et laissez l'eau couler pendant 5 à 10 secondes.
8. Réchauffez les tasses sur le chauffe-tasses (11).

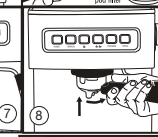


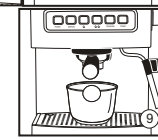


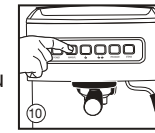


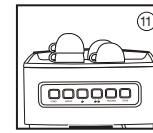












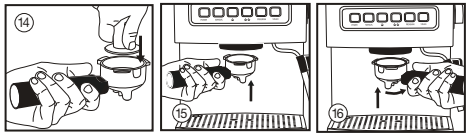
REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas et les boutons « manuel », ☕ et ☕☕ clignotent, tant que le réservoir n'est pas rempli.

PROGRAMMER LA CAFETIÈRE EXPRESSO

Votre cafetière expresso de Cuisinart[MD] est programmable. Comme les portions qu'on fait dans les bistros, les fonctions « expresso simple » ☕ et « expresso double » ☕☕ donnent des portions de 1,5 once et de 3 onces respectivement. Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer l'appareil pour augmenter ou réduire les portions au goût, à l'once près.

Programmation d'un expresso simple

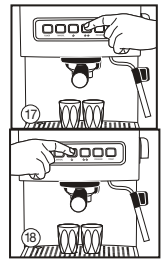
1. Mettez le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre (12), remplissez-le de mouture fine (13) et comprimez celle-ci avec le presse-mouture (14). Ou mettez le panier filtre à dosette et une dosette dans le porte-filtre. Posez le porte-filtre sur la tête de percolation (15-16).

2. 

   Mettez une tasse sous chacun des becs verseurs.

3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur le bouton « programme » (17). Le voyant du bouton s'allume au bleu fixe.

4. Appuyez sur le bouton pour un expresso simple une fois pour infuser l'expresso (18). Le voyant du bouton clignote.



5. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis appuyez sur le bouton . Un signal sonore indique que la fonction « expresso simple » a été programmée et mémorisée.

6. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement du bouton.

Programmation d'un expresso double

1. Mettez le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre (12), remplissez-le de mouture fine (13) et comprimez celle-ci avec le presse-mouture (14). Posez le porte-filtre sur la tête de percolation (15-16).

2. Mettez une tasse sous chacun des deux becs verseurs.

3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur le bouton « programme » (17). Le voyant du bouton s'allume au bleu fixe.

4. Appuyez sur le bouton pour un expresso double une fois pour infuser l'expresso (18). Le voyant du bouton clignote.

5. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis appuyez sur le bouton . Un signal sonore indique que la fonction « expresso double » a été programmée et mémorisée.

6. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'un bouton.

Rétablissement des réglages faits en usine

Pour rétablir les réglages d'origine faits en usine :

1. Appuyez sur le bouton « programme » une fois.

2. Appuyez sur les boutons « manuel » et « programme ».

3. Maintenez ces boutons abaissés pendant environ 3 secondes ou jusqu'à ce que le signal sonore (2 bips) se fasse entendre. À ce moment-là, les voyants des boutons et clignotent, puis le voyant « programme » cesse de clignoter. La cafetière expresso est maintenant reprogrammée selon les réglages d'origine et la prochaine fois que vous utilisez les fonctions « expresso simple » ou « expresso double », la cafetière versera 1,5 ou 3 onces de café, selon le cas.

4. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'un bouton.

COMMENT PRÉPARER UN BON EXPRESSO

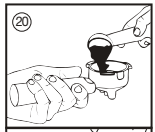
1. Vous voudrez peut-être préchauffer les tasses en les remplissant d'eau chaude; cela aide à préserver la crème de l'expresso. Réservez les tasses.

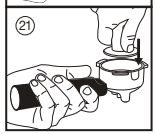
2. Mettez le panier filtre voulu dans le porte-filtre (19).

TRUC: Utilisez le panier filtre d'une tasse pour un expresso simple, celui de deux tasses pour un expresso double et le panier filtre à dosette pour

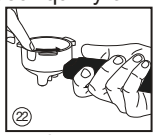
une dosette.

3. Avec la mesure à café, versez dans le porte-filtre (20) une mesure de mouture fine pour une tasse ou deux mesures pour deux tasses. Ou encore, mettez une dosette dans le porte-filtre.





4. Mettez le porte-filtre muni du panier filtre sur le comptoir, et comprimez modérément la mouture avec le presse-mouture (21). Au besoin, ajoutez de la mouture pour qu'il y en ait jusqu'à ras bord.

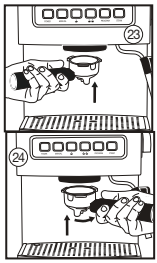


5. Enlevez la mouture excédentaire sur le rebord du panier filtre (22).

IMPORTANT : Prenez soin de ne pas trop remplir le panier filtre.

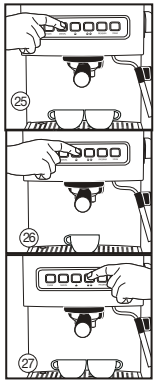
TRUC : Vérifiez que le presse-mouture est sec pour éviter que la mouture n'y adhère.

6. Posez le porte-filtre sur la tête de percolation (23-24).



REMARQUE : Vérifiez que la cafetière expresso est prête à être utilisée. N'oubliez pas que lorsque le voyant d'alimentation est allumé et que les voyants « manuel », ☕ et ☕☕ sont allumés de couleur fixe, la cafetière et réchauffée et prête à infuser le café.

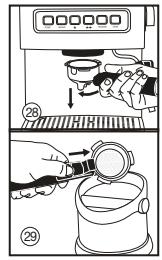
7. Appuyez sur le bouton correspondant à la quantité voulue : « manuel » pour une infusion continue (25), « expresso simple » ☕ pour un café de 1,5 once (26) ou « expresso double » ☕☕ pour un café de 3 onces (27).



REMARQUE : Pendant que vous utilisez l'appareil en mode manuel, vous devez appuyer sur le bouton « manuel » une première fois pour commencer l'infusion et une seconde fois pour l'arrêter. Cependant, dans les modes d'utilisation « expresso simple » et « expresso double », vous n'avez qu'à appuyer sur ces boutons une fois pour que l'infusion commence et s'arrête automatiquement au niveau programmé.

8. Vérifiez la couleur du café infusé : idéalement, il aura une teinte foncée et caramel aux reflets rougeâtres.
9. Servez l'expresso immédiatement.

Soin de votre cafetière expresso



10. Retirez le porte-filtre de la tête de percolation (28).
11. Jetez le marc de café ou la dosette (29). Mettez le porte-filtre en position de verrouillage pour que le panier-filtre reste en place quand vous le videz.

Mode de veille

Quand vous n'utilisez pas l'appareil pendant 30 minutes, il passe automatiquement en mode de veille; le voyant d'alimentation clignote alors lentement. Si vous ne l'avez toujours pas utilisé 90 minutes plus tard, l'appareil se met hors tension.

COMMENT FAIRE MOUSSER LE LAIT

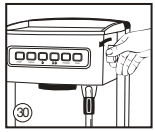
L'appareil est doté d'une buse vapeur. La vapeur sert à chauffer le lait et à y ajouter de l'air pour le faire mousser (il augmente alors de volume). Tout comme il faut apprendre à faire l'expresso, il faut s'exercer pour perfectionner l'art de faire mousser le lait.

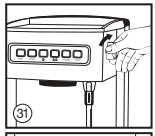
1. Déterminez la quantité de lait nécessaire pour le nombre de tasses de café que vous faites.

TRUC : Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait chauffer.

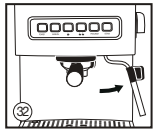
2. Versez le lait froid dans le pichet en acier, inoxydable à mousser, jusqu'à ce qu'il soit approxiamativement à demi rempli.
3. Appuyez sur le bouton « vapeur »; il clignotera jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.
4. Vous devez d'abord éliminer l'eau qui se trouve dans la buse vapeur. Mettez la buse

au-dessus de la cuvette ramasse-gouttes et tournez le bouton de commande « vapeur/eau chaude » à gauche pour déclencher la fonction « vapeur » (30). Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la buse, remettez le bouton « vapeur/eau chaude » à la position **O** (off) (31).

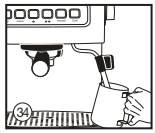




5. Positionnez la buse vapeur du côté de la cafetière expresso (32).



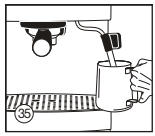
6. Immergez la buse vapeur dans le lait de sorte que l'extrémité se trouve à environ un demi-pouce (1,25 cm) sous la surface et mettez la commande « vapeur/eau chaude » à gauche (33).



7. Tenez le pichet à un angle de sorte que la buse vapeur repose sur son bec verseur. Descendez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela fera tourbillonner le lait dans le pichet (34).

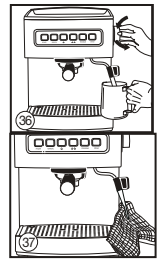
REMARQUE : Ne laissez pas la vapeur jaillir par à-coups, car cela créera des grosses bulles. Si cela se produit, remontez le pichet pour que l'extrémité de la buse soit plus profondément immergée dans le lait.

8. À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez le niveau du lait en descendant le pichet tout en maintenant l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface.
9. Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit immergée au centre (35).



TRUC : La quantité de mousse nécessaire varie selon les boissons. Par exemple, il en faut plus pour un cappuccino que pour un café au lait.

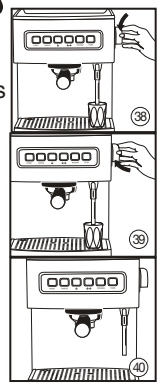
10. Coupez immédiatement la vapeur en mettant le bouton « vapeur/eau chaude » au centre (36).**IMPORTANT:** Ne pas faire bouillir le lait.



11. Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'extrémité et la tige de la buse avec un linge humide propre (37) et expulsez une petite quantité de vapeur.

COMMENT UTILISER LA FONCTION « EAU CHAUDE »

1. Mettez la tasse ou le récipient sous la buse vapeur et réglez le bouton « vapeur/eau chaude » à la position « eau chaude » (38).



2. Quand il y a assez d'eau dans la tasse ou le récipient, réglez le bouton « vapeur/eau chaude » à la position **O** (39) pour que l'eau chaude cesse de couler.
3. Retirez le tasse ou le récipient et positionnez la buse vapeur au-dessus de la cuvette ramasse-gouttes pour la laisser égoutter (40).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le de la prise électrique avant de la nettoyer.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Pour nettoyer l'appareil, il suffit de l'essuyer avec un linge propre humide et de l'assécher avant de le ranger.

NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE DE PERCOLATION

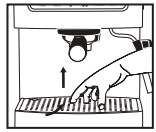
- Rincez les filtres et le porte-filtre en acier inoxydable à l'eau immédiatement après les avoir utilisés pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez utiliser une aiguille de nettoyage pour désobstruer les orifices, au besoin.

- Périodiquement, faites fonctionner l'appareil muni de son porte-filtre avec de l'eau seulement – sans mouture – pour rincer les particules de café qui pourraient y être demeurées.
- Essuyez l'intérieur de la tête de percolation avec un linge humide pour éliminer les particules de café.

NETTOYAGE DU BÂTI ET DU CHAUFFE-TASSES

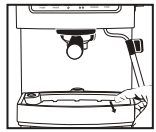
- Essuyez simplement le bâti et le chauffe-tasses avec un linge humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

NETTOYAGE DE LA GRILLE DE LA CUVETTE RAMASSE-GOUTTES



- Retirez et nettoyez la grille fréquemment, surtout quand la cuvette est pleine.
- Lavez la grille à l'eau tiède savonneuse et rincez-la parfaitement. Utilisez un liquide pour la vaisselle non abrasif. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui peuvent égratigner la surface.

NETTOYAGE DE LA CUVETTE RAMASSE-GOUTTES

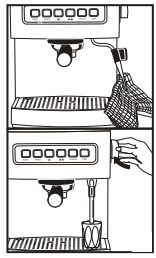


- Après avoir retiré la grille, retirez la cuvette et essuyez-la avec un linge humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

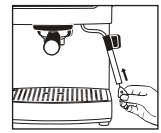
REMARQUE : Ne mettez aucune pièce ni accessoire de la cafetière dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

- Nettoyez toujours la buse vapeur après l'avoir utilisée pour faire mousser du lait.



- Essuyez-la avec un linge humide, puis positionnez-la sur la cuvette ramasse-gouttes et mettez le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « eau chaude », cela fera expulser les résidus de lait.



- Mettez le bouton « vapeur/ eau chaude » à la position **O**. Mettez l'appareil hors tension (off), débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Si la buse vapeur est colmatée, utilisez l'aiguille pour la déboucher.

DÉTARTRAGE

Le détartrage consiste à enlever les dépôts de calcium qui se forment avec le temps sur les parties métalliques de la cafetière.

Pour que votre cafetière expresso vous donne les meilleurs résultats possibles, vous devez faire un détartrage de temps à autre. Le besoin de détartrage varie selon la dureté de l'eau que vous utilisez et la fréquence d'emploi de la cafetière. Pour faire le détartrage, vérifiez d'abord que l'appareil n'est pas sous tension et qu'il est débranché. Remplissez le réservoir d'eau à capacité d'une solution faite de deux tiers d'eau pour un tiers de vinaigre. Retirez le porte-filtre. Branchez l'appareil et mettez-le sous tension. Mettez un gros récipient sous la tête de percolation et la buse vapeur. Quand l'eau a atteint la température de percolation, les boutons « manuel », « expresso simple » et « expresso double » arrêtent de clignoter. Appuyez sur le bouton « manuel » et quand la tasse est pleine d'eau, appuyez de nouveaux sur le bouton « manuel » et laissez la solution couler par la tête d'infusion. Appuyez sur le bouton « vapeur« » et quand il cesse de clignoter, mettez le bouton « vapeur/eau chaude » à gauche pour laisser le reste de la solution passer dans la buse. Quand plus rien ne coule, remettez le bouton à OFF. Après le détartrage, faites un cycle de rinçage à l'eau froide fraîche avant de refaire du café dans l'appareil.

RECETTES

Expresso classique

Donne 1 portion (1,5 once).

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre une demi-tasse à expresso sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » : la cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Expresso double

Donne 1 portion (3 onces)*.

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre une chope ou un verre sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double » : la cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 3 onces.

*Cette recette peut également être utilisée pour faire deux expressos simples. Procéder de la même façon, mais mettre deux demi-tasses sous la tête de percolation au lieu d'une chope.

Expresso Americano

Donne 1 portion (6 à 8 onces).

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

6 à 7 onces (175 à 205 ml) d'eau chaude

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur l'interrupteur « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre une chope ou une tasse de 6 à 8 onces sous la buse vapeur sur la cuvette ramasse-gouttes. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « eau chaude ». Laisser la tasse se remplir aux deux tiers environ, puis remettre le bouton à la position **O**.

Mettre la chope ou la tasse contenant l'eau chaude sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple ».

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Expresso Macchiato

Donne 1 portion (1,5 once).

2 onces (60 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Quand le lait commence à gonfler, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, tourner le bouton à la position **O**.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple ».

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Avec une grosse cuillère, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de lait mousseux sur le café.

Espresso Breve

Donne 1 portion (3,5 onces).

¼ tasse (50 ml) de crème à 10 %

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple ».

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Verser la crème 10 % dans une tasse ou une chope micro-ondable et la faire chauffer au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Ajouter l'expresso.

Cappuccino

Donne 1 portion (3,5 onces).

2 onces (60 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur

le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Appuyer sur le bouton « vapeur » et tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à gonfler, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le bouton à **O** (OFF).

Réserver le lait mousseux.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » .

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Coiffer l'expresso de 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de lait mousseux.

Café au lait (Latté)

Donne 1 portion (5½ onces).

4 onces (115 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

Faire refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Appuyer sur le bouton « vapeur » et tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à augmenter de volume, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le bouton à **O** (OFF).

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » .

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Verser le lait mousseux lentement dans la tasse jusqu'à ½ pouce (1,25 cm) du bord.

Mochaccino

Donne 1 portion (5,5 onces).

4 onces (115 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture (facultatif)

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur

le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Appuyer sur le bouton « vapeur » et tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à gonfler, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le bouton à **O** (OFF). Réserver le lait mousseux.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » .

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Ajouter le sirop de chocolat et environ 4 onces (115 ml) de lait mousseux dans le verre; agiter. Coiffer de 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de lait mousseux. Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao, au goût.

Café Mocha

Donne 1 portion (6 onces).

- **4 onces (115 ml) de lait écrémé**
- **1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso**
- **1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat**
- **¼ tasse (50 ml) de crème épaisse, fouettée en pics mi-fermes**
- **1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture (facultatif)**

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée dans le lait. Appuyer sur le bouton « vapeur » et tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à gonfler, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le bouton à **O** (OFF). Réserver le lait mousseux.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » .

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Remplir un grand verre de lait mousseux, jusqu'à 2 pouces (5 cm) du haut. Ajouter l'expresso et le sirop de chocolat. Coiffer de 2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée. Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao, au goût.

Cappuccino glacé

Donne 1 portion (4,5 onces).

2 onces (60 ml) de lait écrémé

1 mesure de mouture fine d'expresso ou 1 dosette d'expresso

3 ou 4 glaçons

3 onces (90 ml) de lait entier froid

Refroidir le pichet à mousser. Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre d'une tasse dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Verser le lait dans le pichet refroidi. Tourner le bouton « vapeur/eau chaude » au réglage « vapeur ». Tenir le pichet dans une main et le positionner sous la buse vapeur de sorte que l'extrémité de celle-ci soit à peine immergée. Appuyer sur le bouton « vapeur » et tout en tenant le pichet incliné, laisser la vapeur faire tourbillonner le lait. Quand le lait commence à gonfler, relever le pichet pour que la buse soit immergée plus profondément. Déplacer le pichet de haut en bas une ou deux fois pour obtenir une belle mousse. Quand la mousse atteint presque le bord du pichet, mettre le bouton à **O** (OFF). Réserver le lait mousseux.

Mettre une demi-tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso simple » .

La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 1,5 once.

Dans un grand verre, mettre les 3 ou 4 glaçons. Verser l'expresso sur les glaçons et ajouter le lait entier. Coiffer de 2 c. à soupe (30 ml) de lait mousseux.

Café au lait glacé

Donne 1 portion (8 onces).

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé (facultatif)

2 c. à soupe (30 ml) de lait entier

3 glaçons

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Appuyer sur le bouton « vapeur »; dès que le voyant cesse de clignoter, l'appareil est prêt.

Mettre un verre sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double» . La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 3 onces.

Ajouter le sucre à l'expresso chaud et agiter pour le faire dissoudre. Verser l'expresso et le lait dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD]. Poser le couvercle et mélanger à régime élevé. Pendant que le moteur tourne, ajouter les glaçons et continuer à mélanger pendant environ 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Verser dans un verre.

Expresso Martini

Donne 4 portions.

2 **mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso**

¾ **tasse (175 m) de vodka**

½ **tasse + 1 c. à soupe (140 ml) de Kahlua[MD]**

¼ **tasse + 1 c. à soupe (65 ml) de Tia Maria[MD]**

½ **tasse (125 ml) d'expresso infusé, froid**

6 à 8 **glaçons**

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre deux demi-tasses sous la tête de percolation. Programmer la cafetière pour une infusion de 4 onces et appuyer sur le bouton « expresso double » . La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 4 onces. Recouvrir l'expresso infusé et le faire refroidir au réfrigérateur.

Quand l'expresso est bien froid, le verser dans un shaker à coquetel rempli de glace et ajouter les liqueurs. Bien agiter et passer dans des verres à martini.

Granita

Donne 4 portions.

4 **mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso**

2 **c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**

½ **tasse (125 ml) de crème épaisse, fouetté en pics fermes**

1 **c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou mi-sucré (facultatif)**

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.·

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Programmer la cafetière pour une infusion de 8 onces. Mettre un verre sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double » . La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 8 onces. Répéter le processus pour une seconde infusion de 8 onces. Combiner les deux infusions, ajouter le sucre et agiter pour le dissoudre.

Verser le mélange dans un bol et laisser refroidir à la température de la pièce. Recouvrir le bol d'une pellicule plastique et le mettre au congélateur. À toutes les heures, pendant environ 5 heures, racler le mélange avec une fourchette pour que des cristaux s'y forment.

Pour servir, mettre des quantités égales de granité et de crème fouettée dans un verre à parfait. Garnir de copeaux de chocolat, au goût·

Affogato

Donne 2 portions

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

2 boules de crème glacée à la vanille

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi·

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre deux demi-tasses sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double » La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 3 onces.

Mettre une boule de crème glacée dans deux bols individuels et verser un expresso sur chacune·

Glace italienne à l'expresso

Donne 4½ tasses (1,125 L).

2 mesures de mouture fine d'expresso ou 2 dosettes d'expresso

3 tasses (750 ml) de lait entier

2 tasses (500 ml) de grains d'expresso

1 tasse (250 ml) d'expresso infusé

10 gros jaunes d'œuf

1 tasse (250 ml) de sucre granulé

Pincée de sel

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre·

Programmer la cafetière pour une infusion de 8 onces. Mettre un verre sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double » . La cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 8 onces. Répéter le processus pour une seconde infusion de 8 onces. Combiner les deux infusions, ajouter le sucre et agiter pour le dissoudre.

Verser le lait dans une casserole moyenne à fond épais. À feu moyen-doux, amener graduellement le lait à ébullition. Éteindre le feu et ajouter les grains d'expresso. Laisser infuser pendant 15 à 20 minutes. Filtrer et jeter les grains.

Ajouter l'expresso au lait infusé et amener graduellement à ébullition, à feu moyen-doux.

Pendant que le mélange de lait et d'expresso chauffe, fouetter lentement le sucre et le sel dans les jaunes d'œuf. Battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux.

Quand le mélange de lait et d'expresso bouille, incorporer graduellement au fouet les deux tiers de ce mélange aux jaunes d'œuf battus. Incorporer ce mélange au lait dans la casserole.

Faire chauffer le mélange à feu moyen-doux en remuant constamment avec une cuillère selon un mouvement en forme de huit, jusqu'à ce que le mélange adhère au dos de la cuillère, soit pendant environ 4 minutes. Il ne faut PAS laisser bouillir le mélange, car les œufs seront trop cuits.

Filtrer dans un récipient et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 ou 3 heures ou jusqu'au lendemain.

Une fois que le mélange est parfaitement refroidi, le transformer en crème glacée dans une sorbetière Cuisinart[MD] en suivant les instructions qui accompagnent l'appareil·

Tiramisù

Donne 12 portions.

4 mesures de mouture fine d'expresso ou 4 dosettes d'expresso

3 gros œufs séparés

¾ tasse (175 ml) de sucre granulé, divisé

1 c. à soupe (15 ml) de vin sucré Marsala

1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone

½ tasse (125 ml) de crème épaisse froide

1 c. à thé (5 ml) d'eau

¼ c. à thé (1 ml) de sel

2 tasses (500 ml) d'expresso infusé, refroidi

2 c. à soupe (30 ml) de rhum brun (facultatif)

24 doigts de dame

¼ c. à thé (1 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucrée pour la garniture

Mettre la cafetière expresso Cuisinart[MD] sous tension en appuyant sur le bouton « power ». Les voyants lumineux des boutons « power », « manuel », « expresso simple » et « expresso double » clignotent; dès qu'ils arrêtent de clignoter, l'appareil est réchauffé et prêt à l'emploi.

Mettre le panier filtre de deux tasses dans le porte-filtre. Remplir le panier de mouture et comprimer celle-ci légèrement avec le presse-mouture. Enlever la mouture excédentaire sur le rebord du porte-filtre. Poser le porte-filtre.

Mettre une tasse sous la tête de percolation et appuyer sur le bouton « expresso double » : la cafetière commence l'infusion; elle s'arrête à 6 onces. Réserver.

Avec un fouet, battre les jaunes d'œuf et ½ tasse (125 ml) de sucre dans un gros bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Incorporer le marsala au fouet. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit épais, pâle et tiède au toucher.

Ajouter le fromage mascarpone et battre à faible régime avec un malaxeur muni des batteurs Cuisinart[MD] seulement jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Réserver.

À l'aide du malaxeur muni du fouet, battre la crème jusqu'à la formation de pics mous. Avec une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mascarpone, jusqu'à ce qu'elle soit à peine incorporée, mais qu'il en reste encore des traces.

Dans un autre bol, battre les blancs d'œuf, le sel et l'eau avec le batteur muni du fouet propre, jusqu'à la formation de pics mous. Tout en continuant à battre, ajouter graduellement le restant de sucre et battre jusqu'à la formation de pics mi-fermes. Avec une spatule, incorporer délicatement la meringue dans le mélange de crème et de mascarpone.

Dans un bol peu profond, mélanger l'expresso et le rhum. Tremper 1 doigt de dame dans ce mélange pendant quelques secondes de chaque côté et le déposer dans le fond d'un plat en verre de 8 pouces (20 cm) et d'une contenance de 2 pintes (1,9 L). Tremper 11 doigts de dame de cette façon et les disposer en les retaillant au besoin de manière à couvrir parfaitement le fond du plat. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone et de meringue. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone et de meringue en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et refroidir pendant au moins six heures.

Avant de servir, garnir de copeaux de chocolat ou saupoudrer de poudre de cacao.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : EM200C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 70630, désigne l'année, le mois et le jour (2007, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE: Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafetières

Robots culinaires

Grille-pain

Cuiseurs à riz

Batteries de cuisine

Grills

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitent la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et… Savourez la bonne vie[MD].

www.cuisinart.ca

©2007 Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont
L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine

06CC25144

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-7262A-CAN